

Menu « Aux Parfums d'Automne » 10/2018

Menu à 44.50 € (Entrée, Poisson ou Viande et Dessert)

Menu à 55.00 € (Entrée, Poisson et Viande et Dessert)



ENTRÉES / APPETIZERS

Carpaccio de coquilles Saint Jacques d'Erquy à l'huile de Vanille et fruit de la Passion

Scallops Carpaccio with vanilla and passion fruit oil

Petit Pâté de Pigeon farci au condiment « figues / Raisins »

Pigeon pâté stuffed with figs and grapes chutney

Soufflé Royal au foie gras de canard, crème de champignons aux éclats de châtaignes

Duck foie gras soufflé, mushrooms cream with chestnuts

Salade Gourmande de Langoustines aux copeaux de foies gras et zestes de Lime

Scampis salad with foie gras and lemon zest

Étouffée d'escargots « Petits gris » et Pieds de Porc en cloche lutée Snails & pork feet

POISSONS / FISHES

Noix de Saint Jacques justes snackées, Mousseline de Céleris et suprême de Pamplemousse

Scallops with celery & grapefruit

Sandre poché au Beurre de Cheverny, étuvée de petites racines d'automne

Pike perch poached into Cheverny butter, steamed with autumn roots

Ravioles de Homard bleu, son coulis au beurre de Corail : Supplément : 12 €

Ravioli of blue Lobster, with sparkling coulis of Coral : 12 € surcharge

Blanquette « Retour de Pêche » crémeux aux moules de Bouchots Fish Blanquette & mussels

Maigre rôti au Sabayon « Yuzu » embeurrée de Patates douces

Lean roast with Yuzu Sabayon & yams

VIANDES / MEATS

Lièvre de Beauce à la Royale Beauce hare

Magret de Canard juste rosé au Miel de Sologne, Gelée de Coings

Duck breast into Sologne Rosé, Quince jelly

Civet de Cerf braisé au cabernet de Touraine accompagné de légumes oubliés

Deer stew into Cabernet with forgotten vegetables

Filet de Bœuf au foie gras à cheval, déglacé vinaigre de framboises « Martin-Pouret »

Beef tenderloin with foie gras, raspberries vinegar

Rognons de Veau minute au vieux Banyuls des Templiers

Veal kidneys into Banyuls des Templiers' wine

FROMAGES ou DESSERT (*)

Notre sélection de fromages. Selection of cheeses

(*) Possibilité de Sélection de Fromages et Dessert : « supplément de 8,50 »

Merci de faire le choix en début de repas dans notre carte Desserts «Gourmandises Royales »

Thank you for choosing at the beginning of meal in our Desserts menu «Gourmandises Royales»

En application du règlement européen n°1169/2011 relatif aux allergènes, nous tenons à votre disposition un document sur lequel tous les allergènes composant nos plats sont répertoriés. In accordance with European Regulation No 1169/2011 relating to allergens, we wish you a document on which all our dishes component allergens are listed.

Menu ou plat partagé / Menu or shared plate **6.50 €** Signée des chefs : Jean Claude & Lionel

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais / Our food is elaborated with fresh products
Prix toutes taxes et service compris / All taxes and service are included



Fait maison (plats élaborés sur place à partir de produits bruts)

Espèces/Cash chèque/check chèque-cadeau/gift voucher

Hôtel de France – Restaurant les Rois de France
37 / 39, rue Pierre Henri Mauger – 41700 CONTRES
Tel. : 02 54 79 50 14 / Fax. : 02 54 79 02 95

